

Apfel-Senf-Kartoffelstampf mit Fischstäbchen

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
Salz
½ TL Senfkörner
1 Zwiebel
50 g Butter
1 Glas (360 g) Odenwald Apfelkompott
100 ml fettarme Milch
1 Packung (450 g) Fischstäbchen
1 Kästchen Kresse



Zubehör

Mörser
Kartoffelstampfer
Backpapier
Backblech

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, abspülen und halbieren. In Salzwasser ca. 25 Minuten kochen.

Senfkörner in einem Mörser sehr fein zermahlen. Zwiebel schälen und würfeln. Butter erhitzen. Zwiebelwürfel und Senfmehl darin andünsten. Odenwald Apfelkompott dazugeben und unter Rühren erhitzen. Milch erwärmen. Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, dabei nach und nach die erhitze Milch hinzufügen. Zum Schluss das Apfelkompott untermengen, das Ganze mit Salz abschmecken und warm stellen.

Fischstäbchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen nach Anweisung zubereiten.

Apfel-Senf-Kartoffelstampf mit Fischstäbchen anrichten. Kresse abschneiden und darüber streuen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten



Guten Appetit!